



Pumpernickel anders

Prof. Dr. Ulrike Detmers hat viel um die Ohren. Die zweifache Mutter und zweifache Großmutter ist Gesellschafterin der Mestemacher-Gruppe, eines großen Herstellers von Vollkornbrot in Gütersloh. In der Geschäftsleitung des Unternehmens ist sie für zentrales Markenmanagement und Social Media verantwortlich. Aber damit nicht genug: An der Fachhochschule Bielefeld lehrt sie Betriebswirtschaftslehre mit den Schwerpunkten Personalmanagement und Organisationsmanagement im Fachbereich Wirtschaft und Gesundheit. Außerdem engagiert sich Detmers für die Chancengleichheit von Frauen im Berufsleben; so ist sie Initiatorin des Mestemacher Kita-Preises, mit dem jedes Jahr die besten Kindertagesstätten Deutschlands ausgezeichnet werden, und des Preises „Managerin des Jahres“.

Trotz oder gerade wegen allen ihren Verpflichtungen zieht sich die 57-jährige Multi-Unternehmerin immer wieder gerne in ihre Küche zurück: „Kochen ist Entspannung und ein schöpferischer Impuls zugleich“, findet Detmers. Dass ihr besonderes Interesse dabei dem Pumpernickel gilt, ist nicht nur der Tatsache geschuldet, dass das Unternehmen Mestemacher mit diesem Brot groß geworden ist: „Das schwarze Gold der Westfalen ist einfach eine tolle Brotspezialität zum Verfeinern von Vor-, Haupt- und Nachspeisen.“ Für Westfalium hat sie einige besonders interessante Zaubereien aus westfälischem Pumpernickel zubereitet – man könnte sagen „Sushi mit Schwarzbrot“ ...

wg



Für Ulrike Detmers ist Kochen „Entspannung und schöpferischer Impuls“

Pumpnickelburger mit Leberkäse

Zutaten für 4 Personen:

- 80 g Pumpnickeltaler
- 100 g Leberkäse
- 60 g Krautsalat fein geschnitten
- 120 g Kartoffeln
- 20 g süßer Senf

Zubereitung: Von den Kartoffeln kleine Röstis herstellen, circa 1,5 Zentimeter hoch und 2 cm im Durchmesser. Die Pumpnickeltaler auf 2cm Durchmesser ausstechen. Den Leberkäse in 1,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten. Den Leberkäse auch auf 2 Zentimeter Durchmesser ausstechen. Jetzt den Burger zusammenbauen: Als Erstes kommt das Rösti, darauf mit einer Pinzette etwas Krautsalat legen, dann den Leberkäse, der auf der oberen Seite mit Senf eingestrichen ist. Dann wieder etwas Krautsalat und als Letztes den Pumpnickeltaler obendrauf legen. Alles mit einem schönen Spieß fixieren.

Geht schnell
und schmeckt
sensationell:
Geflügelleber
im Pumpnickel-
mantel



Geflügellebermus im Pumpnickelmantel

Zutaten für 4 Personen:

- 100 g Pumpnickel
- 200 g Geflügelleberterrine

Zubereitung: Den Pumpnickel fein hacken und zusätzlich durch ein Sieb streichen. Der Pumpnickel sollte so fein wie Paniermehl sein. Die Geflügelleberterrine in gleichmäßige Würfel, Pralinengröße, schneiden. Anschließend mit beiden Händen zu Kugeln formen. In dem gehackten Pumpnickel wälzen, bis alles mit Pumpnickel bedeckt ist. In Pralinenkapseln platzieren.

ENTDECKEN SIE UNSER GENUSSGEHEIMNIS!

Unsere Kernöle werden ausschließlich aus den gold-gelben Kernen ohne die schwarzen Bitterschalen kalt gepresst. Nur so entstehen naturreine Genießer-Öle mit einem nussig-feinen, milden Geschmack.

Leckere Rezeptideen finden Sie unter
www.teutoburger-oelmuehle.de



TEUTOBURGER
ÖLMÜHLE

Purer Kern. Purer Genuss.

Pumpnickeltaler mit Ziegenfrischkäse und Radieschen

Zutaten für 4 Personen:

250 g Pumpnickeltaler
1 Bd. Radieschen
250 g Ziegenfrischkäse (z. B. Chavroux)
Schnittlauch

Zubereitung: Den Ziegenfrischkäse pikant abschmecken und kleingeschnittenen Schnittlauch hinzugeben. Den fertigen Frischkäse mit Hilfe eines Spritzbeutels oder kleinen Löffels auf den Pumpnickeltalern circa 2 Zentimeter hoch verteilen. Die Radieschen in dünne Scheiben schneiden und an den Frischkäse legen. Eventuell mit noch einer kleinen Schicht Frischkäse erhöhen und mit Radieschenscheiben abschließen, so dass alles wie ein geschichtetes Türmchen aussieht.



FOTOS: MESTEMACHER WOLFF KLOSS



Mit dem Spritzbeutel das Lachsmus auf die Löffel geben, ein Klacks Sahne drauf und Kaviar als Krönung – fertig ist das Pumpnickel-Sushi



Räucherlachsmus auf Pumpnickelgelee

Zutaten für 4 Personen:

100g Pumpnickel
25 cl Rinderbrühe
2 Bl. Gelatine
150 g Räucherlachs
250 g Sahne
20 g Forellenkaviar

Zubereitung: Den Pumpnickel streichholzkopf groß hacken. Die Rinderbrühe auf circa 60 Grad Celsius erhitzen und die eingeweichten Gelatine Blätter auflösen. Mit dem gehackten Pumpnickel vermischen und in einen tiefen Teller oder eine Schüssel gießen. Zwei bis drei Stunden erkalten lassen. Den Räucherlachs mit einem Küchenmixer fein pürieren. Die Sahne steif schlagen. In einer Schüssel den Räucherlachs und die Sahne vermengen. Circa 30 Minuten kaltstellen. Dann alles durch ein Küchensieb streichen, eventuell zweimal. Das fertige Räucherlachsmus bis zur weiteren Verarbeitung noch mal kalt stellen. Das Pumpnickelgelee mit einem Spritzbeutel auf Löffel oder kleine Schälchen verteilen. Vom Räucherlachsmus mit Hilfe von zwei Löffeln kleine Nocken abstechen und auf dem Pumpnickelgelee platzieren. Die Räucherlachsnocken mit dem Forellenkaviar dekorieren.